



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Unand.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Unand.

ANALISA USAHA INDUTRI ROTI "ACENG" DI KOTA PADANG

SKRIPSI



**IISWARI SYAFRIMA
06114059**

**JURUSAN AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG 2013**

**ANALISA USAHA INDUSTRI ROTI "ACENG"
DI KOTA PADANG**

OLEH

HSWARI SYAFRIMA
06114059

MENYETUJUI:

Dosen Pembimbing I



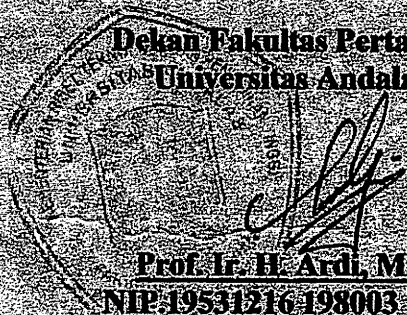
Drs. Rusdja Rustam, M.Ag
NIP. 19580502 198803 1 003

Dosen Pembimbing II



Ir. Yusri Usman, M.S
NIP. 19580601 198603 2 001

**Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Andalas**



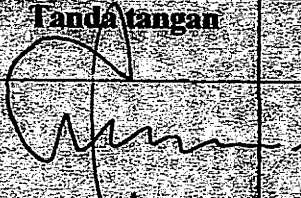



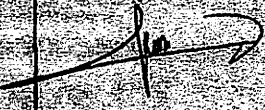
Prof. Ir. H. Ardi, M.Sc
NIP. 19531216 198003 1 004

**Ketua Jurusan Agribisnis
Fakultas Pertanian
Universitas Andalas**



Prof. Ir. Yonariza, M.Sc, Ph.D
19650505 199103 1 003

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan Sidang Panitia Ujian Sarjana Fakultas Pertanian Universitas Andalas, pada tanggal 2 Agustus 2013

No	Nama	Tanda tangan	Jabatan
1	Dr. Ir. Nofaldi, M.Si		Ketua
2	Drs. Rusdja Rustam, M.Ag		Sekretaris
3	Ir. Yusri Usman, M.S		Anggota
4	Ir. Zelfi Zakir, M.Si		Anggota
5	Ir. Syahyana Raesi, M.Sc		Anggota



*Alhamdulillah Rabbil 'alamin
Puji syukur kepada Allah SWT, atas segala Rahmat dan
RidhoMu telahku raih setetes asa dan cita*

*Shalawat serta salam teruntuk Nabi Muhammad SAW yang
telah mengajarkan kepada kita semua tentang ajaran Rukun
Islam dan Rukun Iman yang telah semakin terbukti
kebenaranannya.*

*Kebahagiaan kupersembahkan untuk ayah dan amak
tercinta, Ayah Syafrijon dan Amak Jaima. Terimakasih atas
segala Do'a, limpahan kasih sayang, pengorbanan, dan
dorongan semangat yang tiada henti.*

*Buat Alm. Ande Ndut, Apak H. Buyung, Etek H. Eli, Apak Davit
SS, dan seluruh keluarga besarku yang selalu memberikan
do'a, kesabaran, pengorbanan, dan semangat kepadaku.*

*Rasa Hormat dan Terimakasih yang tulus ku haturkan
kepada kedua pembimbingku, Bapak Drs. Rusdja Rustam Mag
dan Bapak Ir. Yusri Usman MS atas segala bantuan, nasehat,
bimbingan, dan waktu yang telah diberikan kepadaku dalam
penyelesaian skripsi ini.*

*Terimakasih untuk sahabat-sahabatku Genk "Jenk'S" (Yel
Septria SP, Lusiana Amnur SP, Nini Mariani SP, Roxiana Syah
SP, Enda Widia SP, dan Husniati SP), Genk "RIR" (Rosi
Hendriani Amd dan Raudhatul Yusra Amd) dan sahabat
spesialku Aak Ipunk "new label" SPd, serta Adek "etos"ku Ibhet
SP, yang tak henti-hentinya memberikan semangat kepadaku.*

*Terimakasih kepada semua teman-teman kor "ayah" (Kak Tia,
Ica, Kak Mirna, Egi, Meri, Rini SPT, Kak Yenni SPT, Inet SPT, dan
Siska SPT), teman-temandi wisma "Zahidah", teman-teman
"Etoser" (angkatan '03, '04, '05, '06, '07, dan '08), dan teman-
teman Sosek (angkatan '04, '05, '06, '07, '08, dan '09) yang tak
bisa disebutkan satu persatu, kenangan terindah yang
takkan terulang lagi.*

*Semoga ini merupakan langkah awal dari kesuksesan dalam
meraih masa depan gemilang, Amiin..*

BIODATA

Penulis dilahirkan di Jakarta Utara pada tanggal 20 Juni 1987 sebagai anak pertama dari empat bersaudara, dari pasangan Syafrijon dan Jaima. Pendidikan Sekolah Dasar (SD) ditempuh di SDN No. 44 Limpato Kec. VII Koto Sei. Sarik, lulus pada tahun 1999. Sekolah Lanjut Tingkat Pertama (SLTP) ditempuh penulis di SLTPN.1 VII Koto Sei. Sarik, lulus pada tahun 2002. Sekolah Lanjut Tingkat Atas (SLTA) ditempuh di SMAN.1VII Koto Sei. Sarik, lulus pada tahun 2005. Pada tahun 2006 penulis diterima di Fakultas Pertanian Universitas Andalas Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi.

Padang, Agustus 2013

Iiswari Syafrima

KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini yang berjudul “**Analisa Usaha Industri Roti Aceng di Kota Padang**” dari Program Studi Agribisnis, Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian. Penelitian ini dilaksanakan dari bulan Juni 2013 sampai Juli 2013 di Kelurahan Binuang Kecamatan Pauh Kota Padang.

Dalam kesempatan ini, penulis menyampaikan ucapan dan rasa terima kasih yang setulusnya kepada Bapak Drs. Rusdja Rustam, MAG, selaku dosen pembimbing I dan Bapak Ir. Yusri Usman, MS selaku dosen pembimbing II, Bapak Dr. Ir. Nofialdi, M.Si, Ibu Ir. Zelfi Zakir, M.Si, dan Ibu Ir. Syahyana Raesi, M.Sc selaku Dosen Penguji yang telah banyak memberikan petunjuk saran dan pengarahan dari penyusunan proposal, saat penelitian sampai pada penyusunan skripsi ini. Semoga mendapatkan balasan dari Allah SWT, Amin. Selanjutnya, rasa terima kasih penulis kepada Bapak Dekan, Ketua, dan Sekretaris Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian, staf pengajar, pimpinan dan karyawan Industri Roti Aceng serta seluruh pihak terkait yang telah membantu dalam memperoleh data yang diperlukan.

Besar harapan penulis agar skripsi ini dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya demi kemajuan dan perkembangan ilmu pengetahuan, khususnya di bidang pertanian.

Padang, Agustus 2013

IS

DAFTAR ISI

	<u>Halaman</u>
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
ABSTRAK	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Industri Kecil	5
2.2 Gambaran Umum Roti	6
2.3 Analisa Usaha	7
2.4 Penelitian Terdahulu	10
III. METODE PENELITIAN	11
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	11
3.2 Metode Penelitian	11
3.3 Metode Pengumpulan Data	12
3.4 Variabel yang Diamati	12
3.5 Analisa Data	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Profil Usaha Roti Aceng	18
4.2 Analisa Keuntungan dan Analisa Titik Impas	28
V. KESIMPULAN DAN SARAN	32
5.1 Kesimpulan	32
5.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	35

DAFTAR TABEL

<u>Tabel</u>	<u>Halaman</u>
1. Bentuk Format Perhitungan Laba Rugi dengan Metode <i>Variabel Costing</i> ...	16
2. Identitas Pimpinan dan Tenaga Kerja Usaha Roti Aceng Tahun 2012.....	22
3. Jenis Investasi dan Peralatan yang digunakan pada Usaha Roti Aceng Tahun 2012.....	24
4. Jumlah Pendapatan dari Penjualan Roti Aceng selama Periode Oktober 2012 hingga Desember 2012.....	28
5. Total Biaya Variabel dan Biaya Tetap pada Usaha Roti Aceng Periode Oktober 2012 hingga Desember 2012.....	29
6. Laporan Laba Rugi Usaha Roti Aceng Periode Oktober 2012 hingga Desember 2012.....	30
7. Titik Impas dalam Kuantitas dan Rupiah Penjualan Roti Aceng Periode Oktober sampai dengan Desember 2012	31

DAFTAR GAMBAR

<u>Gambar</u>	<u>Halaman</u>
1. Struktur Organisasi Usaha Roti Aceng Tahun 2012	19
2. Skema Proses Pembuatan Roti Aceng.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

<u>Lampiran</u>	<u>Halaman</u>
1. Perkembangan Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja pada Industri Kecil di Kota Padang Tahun 2005-2009.....	35
2. Volume Produksi Usaha Roti Aceng 2012	36
3. Jenis Investasi dan Peralatan serta Nilai Penyusutan pada Usaha Roti Aceng	37
4. Grafik Titik Impas pada Usaha Roti Aceng periode Oktober 2012 hingga Desember 2012.....	38
5. Matriks Data Set Penelitian.....	39

ANALISA USAHA INDUSTRI ROTI “ACENG” DI KOTA PADANG

ABSTRAK

Penelitian analisa Usaha Industri Roti Aceng di Kota Padang telah dilaksanakan Juni 2013 sampai Juli 2013. Tujuan penelitian ini adalah : (1) mendeskripsikan profil Usaha Roti Aceng, dan (2) menganalisis besarnya keuntungan dan titik impas Usaha Roti Aceng. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode studi kasus (*case study*) dan analisa data deskriptif kualitatif.

Hasil penelitian memperlihatkan bahwa Usaha Roti Aceng memproduksi 10 macam roti yaitu roti Donat Mises, Donat Gula, Roti Goreng Coklat, Srikaya, Kelapa, Mentega Mises, Mises Luar, Roti Manis, Roti Konde, dan Paha Ayam, dengan beranggotakan 14 orang tenaga kerja termasuk 1 orang pimpinan/pemilik usaha. Usaha ini belum memiliki struktur organisasi tertulis, masih melakukan pencatatan keuangan secara manual, dan juga belum menerapkan pencatatan akuntansi secara lengkap. Usaha belum memiliki laporan keuangan yang menjelaskan berapa laba bersih yang diterima pemilik perbulannya.

Keuntungan/laba bersih yang diperoleh oleh Usaha Roti Aceng selama periode Oktober 2012 hingga Desember 2012 adalah sebesar Rp 306.215.875,-. Berdasarkan analisis titik impas Usaha Roti Aceng pada periode Oktober 2012 hingga Desember 2012, maka diperoleh tingkat produksi 30.475,5 bungkus dengan penjualan sebesar Rp 24.380.437,-. Pada saat ini, Usaha Roti Aceng sudah memproduksi diatas titik impas, dimana total pendapatan penjualan sebesar Rp 588.188.000,- dengan produksi 3.950 bungkus.

Sehubungan dengan penelitian ini disarankan kepada pemilik usaha agar membuat laporan keuangan secara akuntansi terutama laporan laba rugi, agar dapat dilihat laba atau rugi yang diterima oleh pihak usaha secara rill serta perkembangan usaha secara rill. Pada kemasan sebaiknya dikemas lebih menarik dan mencantumkan tanggal kadaluarsa agar konsumen lebih tertarik dengan produk yang dihasilkan.

THE BUSINESS ANALYSIS OF “ACENG” BREAD INDUSTRY IN THE CITY OF PADANG

ABSTRACT

The business analysis study of “Aceng” bread industry in the city of Padang has been done from June to July 2013. The purposes of this research were (1) to describe the business profile of “Aceng” bread industry, and (2) to analyze the profit and breakeven point of Aceng bread industry. The research was carried out using case study method with descriptive quantitative data analysis. The result shows that “Aceng” bread industry had 14 workers including a leader or business owner, and produced 10 kinds of breads, namely, donut mixes, donut sugar, fried chocolate bread, sugar-apple, coconut, butter mixes, mixes outside, sweet bread, bread, chicken thighs and a chignon. This business did not have a written organizational structure, practiced a manual financial record, and also has yet to implement a complete accounting procedure. The businesses did not have a financial report explaining the level of net income received by owner each month. Profit earned by “Aceng” bread industry during the period from October to December 2012 was Rp. 306.215.875,-. Based on break even point analysis of “Aceng” bread industry from October to December 2012, it was obtained a production rate of 30.475,5 packs with sales amount of Rp. 24.380.437,-. At this time, “Aceng” bread industry has been producing well above breakeven point with total revenue of Rp 588.188.000,- and production of 3,950 packs. This study suggested the businesses to conduct financial report accounting especially the income statement to show the real profit or loss received by the business as well as business development. In term of packaging, it was suggested to design a more attractive package and include an expiration date to make consumers more interested in the products.

Keyword: industrial enterprises of bread, profit, break-even point

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertanian mempunyai arti penting dalam pembangunan perekonomian bangsa. Pemerintah telah menetapkan pertanian sebagai prioritas utama pembangunan dimasa mendatang. Pertanian tidak hanya sebagai penyedia kebutuhan pangan bagi penduduknya tetapi juga merupakan sumber pendapatan ekspor sebagai pendorong dan penarik bagi tumbuhnya sektor-sektor lain (Nainggolan, 2005).

Peran sektor pertanian sebagai basis ekonomi kerakyatan masih merupakan upaya-upaya yang strategis untuk memperkuat posisi petani sebagai pelaku utama. Pembangunan yang masih mengutamakan produksi primer sebagai andalan merupakan paradigma lama yang harus dirubah menjadi pembangunan agribisnis. Sebagai paradigma baru yang mengandalkan pola kegiatan (agroindustri) hilir sebagai peranan ekonomi dari pertanian berwawasan agribisnis, akan membangun hubungan sosial ekonomi yang erat antara petani dengan para pedagang dan pengusaha agroindustri. Pembangunan pertanian dengan sistem agribisnis akan mampu menjadi gerbang penarik bagi kelangsungan dan keberlanjutan kegiatan usaha-usaha lain (Yasin, 2002).

Strategi pembangunan pertanian yang berwawasan agribisnis dan agroindustri pada dasarnya menunjukkan arah bahwa pengembangan agribisnis dan agroindustri merupakan suatu upaya yang sangat penting dalam menumbuhkan industri baru di sektor pertanian, menciptakan struktur perekonomian yang tangguh, efisien dan fleksibel, menciptakan lapangan kerja dan memperbaiki perbagian pendapatan. Agribisnis diharapkan akan dapat memainkan peranan penting dalam kegiatan pembangunan daerah, baik dalam sarana pemerataan pembangunan, pertumbuhan ekonomi maupun stabilitas nasional (Soekartawi, 2000).

Menurut Soekartawi (2005), agroindustri dapat diartikan dua hal yaitu: pertama, agroindustri adalah industri yang mengolah bahan baku utama dari produk pertanian yang menekankan pada *food processing management* dalam suatu produk olahan. Kedua adalah bahwa agroindustri diartikan sebagai suatu tahapan

pembangunan sebagai kelanjutan dari pembangunan pertanian, tetapi sebelum tahapan pembangunan tersebut mencapai tahapan pembangunan industri. Peran agroindustri dalam perekonomian nasional suatu negara yaitu mampu meningkatkan pelaku agribisnis khususnya dan pendapatan masyarakat pada umumnya, maupun menyerap tenaga kerja, maupun meningkatkan perolehan devisa, dan mampu menumbuhkan industri yang lainnya.

Berdasarkan Undang-undang No. 9 Tahun 1995 tentang industri kecil, disimpulkan bahwa industri kecil adalah : kegiatan ekonomi rakyat berskala kecil memenuhi kriteria kekayaan bersih paling banyak Rp 200 juta. Hal ini tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 1 milyar serta milik warga Negara Indonesia berdiri sendiri baik berbadan hukum maupun yang tidak berbadan hukum (Kosim, 2000).

Wibowo (2000), menambahkan bahwa industri kecil memberikan manfaat-manfaat sosial yang sangat berarti bagi perekonomian yaitu industri kecil dapat memberikan peluang berusaha yang luas dengan pembiayaan yang relatif murah dan industri kecil turut mengambil peranan dalam peningkatan dan mobilitas domestik. Hal ini didukung oleh kenyataan bahwa industri kecil cenderung memperoleh modal dari tabungan pengusaha sendiri, atau dari tabungan keluarga dan kerabatnya. Kemudian manfaat sosial selanjutnya yaitu : industri kecil mempunyai kedudukan komplementer terhadap industri sedang dan industri besar karena industri kecil menghasilkan produk yang relatif murah dan sederhana yang biasanya tidak dihasilkan oleh industri sedang dan besar.

Berdasarkan data dari Dinas Perindustrian Perdagangan dan Pertambangan kota Padang Tahun 2009, sektor industri merupakan salah satu sektor unggulan di kota Padang yang jumlahnya mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Untuk tahun 2005 jumlah industri kecil yang ada di kota Padang sebanyak 2.666 unit usaha dan meningkat menjadi 3.446 unit usaha pada tahun 2009, industri kecil telah menyerap tenaga kerja sebanyak 21.158 orang di tahun 2005 dan meningkat menjadi 25.036 orang di tahun 2009 (Lampiran 1).

Sementara itu disisi lain, perkembangan industri kecil mempunyai berbagai hambatan, terutama dibidang permodalan dan pemasaran. Oleh sebab itu diperlukan kemampuan untuk meningkatkan keterampilan tenaga kerja agar mereka mampu mengikuti perkembangan permintaan pasar yang menghendaki *design* dan mutu produk yang semakin baik dan semakin beragam yang berarti aspek produksinya harus diperhatikan (Mubyarto, 1994).

Salah satu potensi sumberdaya alam yaitu berupa hasil-hasil pertanian yang umumnya merupakan bahan baku pangan, mendorong tumbuhnya industri pengolahan hasil pertanian yang mengolah komoditas pertanian menjadi produk pertanian yang memiliki nilai tambah, tidak terkecuali industri roti. Industri roti menjadi prospektif untuk dikembangkan seiring dengan semakin populernya makanan ini sebagai pangan alternatif yang dapat dikonsumsi secara praktis dan bernilai gizi cukup tinggi. Keberadaan roti dengan berbagai jenis merk dan variasi rasa yang dapat ditemukan dengan mudah pada tempat-tempat seperti swalayan, minimarket, toko-toko kue, pedagang kaki lima, dan kios-kios lainnya, menandakan bahwa bisnis ini telah berkembang dengan cukup baik.

1.2 Perumusan Masalah

Salah satu usaha roti yang ada di Kota Padang adalah Usaha Roti Aceng yang berlokasi di Jalan Binuang Kampung Dalam RT 02/01 Kelurahan Binuang Kecamatan Pauh Kota Padang. Industri ini memanfaatkan 14 orang tenaga kerja. Mengacu pada kriteria industri dan perdagangan Departemen Industri, Perdagangan dan Pertambangan Kota Padang maka Usaha Roti Aceng termasuk dalam kategori usaha kecil.

Usaha Roti Aceng berdiri pada tanggal 20 Oktober 2009. Jenis produk yang dihasilkan pada tahun 2012 ada 10 macam roti dengan berbagai rasa, bentuk dan ukuran, diantaranya Donat Mises, Donat Gula, Roti Goreng Coklat, Srikaya, Kelapa, Mentega Mises, Mises Luar, Roti Manis, Roti Konde, dan Paha Ayam.

Berdasarkan informasi yang didapat dari pemilik usaha permasalahan yang dihadapi usaha ini adalah terjadinya fluktuasi pada volume produksi (Lampiran 2).

Ketidakstabilan atau fluktuasi produksi yang terjadi pada Usaha Roti Aceng ini akan mempengaruhi pendapatan dan keuntungan yang akan diperoleh. Analisa usaha menjadi penting dilakukan untuk mengetahui keuntungan atau kerugian pada Usaha Roti Aceng. Dalam menentukan suatu usaha mengalami keuntungan atau kerugian maka diperlukan suatu pencatatan keuangan yang baik. Namun pihak usaha masih melakukan sistem pencatatan keuangan yang sederhana. Sehingga belum bisa menentukan sejauh mana perkembangan usaha.

Berdasarkan hal tersebut, maka penulis merumuskan masalah penelitian ini pada pertanyaan : Apakah Usaha Roti Aceng mengalami keuntungan dan berapa titik impas Usaha Roti Acengini?. Untuk menjawab rumusan masalah tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisa Usaha Industri Roti Aceng di Kota Padang”**.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari uraian latar belakang dan perumusan masalah maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Mendeskripsikan profil Usaha Roti “Aceng”.
2. Menganalisis besarnya keuntungan dan titik impas Usaha Roti Aceng.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan, informasi serta saran yang bermanfaat bagi Usaha Roti Aceng untuk mengetahui pada tingkat berapa usaha mengalami titik impas dan mengalami keuntungan sehingga usaha roti ini dapat meningkatkan penerimaan. Penelitian ini juga bermanfaat bagi pemerintah dalam mengambil kebijakan mengenai industri kecil dan menengah, khususnya dalam era otonomi daerah. Hasil penelitian ini secara tidak langsung dapat memberikan manfaat pula bagi mereka yang ingin mempelajari lebih lanjut tentang perkembangan industri Usaha Roti Aceng ini.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Industri Kecil

Menurut Soekartawi (2005), setelah era pembangunan pertanian maka terjadilah era pembangunan agroindustri. Suksesnya pembangunan pertanian akan memunculkan banyaknya kegiatan agroindustri. Oleh karena itu, peran sektor pertanian dan sektor agroindustri sangat terkait terhadap perekonomian Indonesia.

Pemberdayaan ekonomi kerakyatan itu menjadi penting dalam rangka pembangunan ekonomi daerah, mengingat potensi sektor skala usaha kecil dan menengah cukup besar, yang termasuk didalamnya adalah usaha industri. Usaha industri adalah kegiatan ekonomi yang mengelola bahan mentah, bahan baku dan barang setengah jadi atau barang jadi atau barang yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya untuk penggunaannya. Usaha industri tersebut terdiri dari empat skala usaha, yaitu industri besar, industri menengah, industri kecil dan industri rumah tangga (Departemen Perindustrian dan Perdagangan, 2007).

Industri kecil adalah industri yang melakukan kegiatan mengolah barang dasar menjadi barang jadi atau setengah jadi, barang setengah jadi menjadi barang jadi, atau dari yang kurang nilainya menjadi barang yang lebih tinggi nilainya dengan maksud untuk dijual, dimana jumlah tenaga kerja paling sedikit 5 orang dan paling banyak 19 orang termasuk pengusaha (BPS, 2008)

Peranan industri kecil dalam konteks nasional dan lokal umumnya terwujud pada penyerapan tenaga kerja, pembentukan dan pendistribusian pendapatan terutama untuk masyarakat miskin. Industri kecil sangat diperlukan oleh negara-negara berkembang. Hal ini karena jumlah tenaga kerja berpendidikan rendah, sumberdaya alam yang melimpah, kapital terbatas, pembangunan di daerah masih terbelakang dan distribusi pendapatan yang tidak merata (Tambunan, 1993).

Kekuatan dari industri kecil, yaitu : 1) sangat padat karya, 2) masih lebih banyak membuat produk sederhana yang tidak terlalu membutuhkan pendidikan formal, 3) banyak industri kecil yang membuat produk-produk kultur, 4) masih sangat kultural *based* karena memang banyak komoditi pertanian yang dapat diolah

dalam skala kecil, dan 5) pengusaha-pengusaha kecil dan rumah tangga lebih banyak menggantungkan diri pada uang sendiri. Sedangkan kelemahan dari industri kecil adalah kemampuan untuk bersaing sangat lemah, diversifikasi produk juga rendah, keterbatasannya dan sulit dalam masalah pemasaran, distribusi, dan penyediaan bahan baku dan input-input lainnya, keterbatasan sumberdaya manusia dengan kualitas yang baik, pengetahuan yang minim mengenai bisnis, tidak adanya akses informasi dan keterbatasan teknologi (Tambunan, 1999).

Selanjutnya Said (1991), menambahkan kelemahan industri kecil adalah belum dilaksanakannya perencanaan dengan baik, mengakibatkan produk kurang mampu bersaing, harga pokok tinggi akibat dari biaya produksi tinggi, belum memiliki cara-cara penyaluran produk dan pemilihan saluran distribusi produk yang lebih menguntungkan, kekurangan modal untuk membiayai usaha yang menyebabkan industri lambat dalam perkembangannya.

Menurut Hadibroto (1999), untuk mengatasi kelemahan industri kecil yang menyebabkan tidak mempunya bersaing dalam jangka panjang, maka pihak usaha harus membuat suatu bentuk analisa usaha dan perencanaan laporan keuangan yang baik. Pentingnya analisa usaha yaitu untuk mencapai tujuan perusahaan yang lebih berorientasi laba demi kemajuan atau perkembangan usaha dalam menjalankan fungsinya sehubungan dengan kegiatan usaha.

2.2 Gambaran Umum Roti

Sejarah pembuatan roti bermula pada zaman Mesir Purba lebih dari 5.000 tahun lalu. Bermula dari zaman Mesir Purba ini maka di Eropa evolusi pembuatan roti bermula dari era zaman besi, Roman, *Viking*, lalu evolusi usaha hingga sampai saat ini. Setiap era revolusi membawa pembaharuan dari segikualitas bahan baku yaitu gandum, proses mengisar, membakar, membentuk serta tekstur roti yang dihasilkan. Di zaman Mesir silam, penghasilan roti merupakan salah satu bahagian penting dalam penyediaan makanan, bersamaan dengan penghasilan bir, keduanya juga mempunyai kepentingan keagamaan. Adalah dipercayai bahwa orang-orang Mesir menciptakan oven tertutup pertama bagi pembakaran roti. Roti merupakan

makanan *ruji* utama dalam diet bagi kebanyakan sejarah Eropa, semenjak 1.000 tahun SM sehingga masa kini (Radzi, 2007).

Menurut Astawan (2007), didalam ilmu pangan roti dikelompokkan dalam produk *bakery*, bersama dengan *cake*, donat, biskuit, roll, kroker, dan pie. Didalam kelompok *bakery*, roti merupakan produk yang paling pertama dikenal dan paling populer di jagat raya hingga saat ini. Ditambahkan oleh Apriyantono (2006), bahwa produk *bakery* adalah produk makanan yang bahan utamanya adalah tepung terigu dan dalam pengolahannya melibatkan proses pemanggangan. Produk *bakery* contohnya adalah roti, biskuit, pie, pastry, dan lainnya.

Ditambahkan lagi oleh Astawan (2007), dengan beragamnya jenis roti maka kandungan gizinya pun sangat beragam. Kandungan gizi roti sangat ditentukan oleh bahan penyusun adonan dan cara pembuatan roti. Bahan baku roti dibedakan atas 2 kategori yaitu bahan utama dan bahan tambahan. Bahan baku utama roti komposisinya terdiri dari 57% tepung terigu; 36% air; 0,8 % roti dan 1% garam. Bahan baku tambahan 1,6% gula pasir; 1,6% mentega; 1% tepung susu; 0,8% malt, telur dan *shortening*.

Begitu banyak kandungan gizi yang terdapat dalam roti, khususnya protein dan roti juga merupakan bahan makanan sumber karbohidrat pengganti nasi yang sangat praktis dan potensial dikonsumsi. Untuk meningkatkan perolehan zat gizi pada saat kita memakan roti maka sangat baik bila roti disajikan bersama-sama dengan susu, telur, daging, mentega, atau roti dengan isi lainnya sesuai dengan selera kita. Roti juga dapat disajikan bersama dengan irisan sayuran untuk meningkatkan perolehan vitamin dan mineralnya.

2.3 Analisa Usaha

Kegiatan dalam menghasilkan produk pada akhirnya akan dinilai dari biaya-biaya yang dikeluarkan dan penerimaan yang diperoleh. Besarnya biaya produksi merupakan besarnya pembebanan yang dihitung atas pemakaian faktor-faktor produksi, yang berupa bahan baku, tenaga kerja, serta peralatan untuk menghasilkan suatu produk. Komponen biaya produksi terdiri dari biaya bahan dan biaya tenaga

kerja langsung yang dikelompokkan sebagai biaya variabel, serta biaya penggunaan peralatan yang dikelompokkan sebagai biaya tetap (Mulyadi, 2001).

Berusaha dibidang industri kecil atau kegiatan untuk menghasilkan dibidang usaha tersebut pada akhirnya akan dinilai dari biaya-biaya yang dikeluarkan dan penerimaan yang diperoleh. Selisih dari keduanya merupakan pendapatan dari usaha yang dilakukan. Penerimaan adalah nilai produksi yang telah dihasilkan suatu usaha, dimana semakin besar produksi yang dihasilkan semakin besar pula penerimaannya. Sebaliknya produksi yang rendah akan memberikan penerimaan yang rendah pula, akan tetapi dengan tingginya penerimaan tidak menjamin tingginya pendapatan karena pendapatan merupakan selisih biaya dan penerimaan dari hasil usaha (Tohar, 2000).

Penganalisaan keuangan perusahaan harus mempunyai pembukuan tertentu. Secara umum setiap perusahaan sekurang-kurangnya harus mempunyai laporan neraca dan laporan laba rugi (Kadarsan, 1995). Laporan laba rugi merupakan bagian dari laporan keuangan. Menurut Munawir (2001), laporan keuangan terdiri dari neraca dan perhitungan laba rugi memperlihatkan hasil-hasil yang telah dicapai oleh perusahaan serta biaya yang telah terjadi selama periode tertentu.

Neraca merupakan laporan yang menggambarkan posisi dari nilai aktiva (kekayaan) dan pasiva (utang dan modal) dari suatu usaha kecil dari suatu waktu. Laporan laba rugi merupakan laporan yang menghasilkan hasil-hasil yang dicapai perusahaan selama periode waktu tertentu. Pada hakikatnya kedua alat laporan keuangan perusahaan tersebut menggambarkan sumber-sumber dan penggunaan dan perusahaan pada suatu periode akuntansi (misalnya, bulan, tahun).

Laporan laba rugi mencatat prestasi atau hasil-hasil selama suatu periode usaha, perubahan tersebut kemudian dipindahkan ke neraca untuk menggambarkan kondisi kekayaan perusahaan (Subanar, 1994). Setiap periode waktu tertentu perusahaan perlu mempertimbangkan usahanya yang dituangkan dalam bentuk laba rugi hasil usaha tersebut didapatkan dengan cara membandingkan pendapatan dengan biaya selama jangka waktu tertentu (Djawanto, 1993).

Ukuran yang seringkali dipakai untuk menilai berhasil atau tidaknya manajemen suatu perusahaan adalah dari laba yang diperoleh. Laba maksimum dipengaruhi oleh tiga faktor yakni volume produk yang dijual, harga jual produk dan biaya. Biaya menentukan harga jual untuk mencapai tingkat laba yang dikehendaki, harga jual mempengaruhi volume penjualan, volume penjualan langsung mempengaruhi volume produksi sedangkan volume produksi akan mempengaruhi biaya (Mulyadi, 2009).

Mulyadi (2009), mengklasifikasikan biaya berdasarkan perilaku biaya dan hubungannya dengan volume kegiatan, yaitu:

- a. Biaya tetap, merupakan jumlah biaya yang jumlahnya tetap pada kisaran volume tertentu, seperti gaji pimpinan, penyusutan, pemeliharaan, sewa gedung, dan bunga modal.
- b. Biaya variabel, merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume produksi, seperti biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

Menurut Mulyadi (2009), keuntungan produk yang dihasilkan akan dilihat setiap bulannya. Keuntungan atau laba rugi usaha dihitung dengan menggunakan pendekatan *variabel costing*. Pendekatan *variabel costing* merupakan metode pencatatan harga pokok produksi yang membebaskan hanya pada biaya produksi yang bersifat variable saja pada produk. Pendekatan metode ini memisahkan biaya tetap dan biaya variable dalam menentukan harga pokok produk.

Variabel costing memudahkan dalam perhitungan *Break Event Point* (BEP) yang akan dilakukan, hal ini dikarenakan pada *variabel costing* terdapat biaya tetap dan biaya variabel yang dijadikan acuan pada perhitungan BEP, sedangkan pendekatan *Full Costing* pada perhitungannya tidak terdapat biaya tetap dan biaya variabel (Mulyadi, 2000).

Impas atau *break even point* (BEP) adalah keadaan suatu usaha yang tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi. Dengan kata lain, suatu usaha dikatakan impas jika jumlah pendapatan (*revenue*) sama dengan jumlah biaya, atau apabila laba kontribusi hanya dapat digunakan untuk menutup biaya tetap saja. Analisis impas

adalah suatu cara untuk mengetahui volume penjualan minimum agar suatu usaha tidak menderita rugi, tetapi juga belum memperoleh laba (dengan kata lain labanya sama dengan nol) (Mulyadi, 2001).

Salah satu kegunaan analisis break even adalah dalam hal mempertimbangkan penetapan harga jual, karena didasarkan kepada permintaan pasar dan masih mempertimbangkan biaya. Perusahaan akan memperoleh laba bilamana penjualan yang dicapai berada diatas titik break even, jika berada dibawah titik break even perusahaan akan rugi (Swastha dan Sukotjo, 2002). Menurut Welsch (1995), analisis impas menekankan pada tingkat output atau kegiatan produksi dimana pendapatan penjualan sama dengan total biaya, artinya tidak ada laba atau rugi dan analisis ini digunakan untuk mengetahui pada tingkat produksi berapa perusahaan mulai mendapat laba atau perusahaan tidak mengalami rugi dan juga belum memperoleh laba.

2.4 Penelitian Terdahulu

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Nasution (2009) yang judulnya Analisa Usaha dan Bauran Pemasaran Emping Melinjo pada Industri Kecil Seroja di Kota Pariaman. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis besarnya keuntungan dan titik impas serta menganalisis bauran pemasaran industri emping melinjo seroja. Hasil penelitian menunjukkan bahwa keuntungan yang diperoleh industri emping melinjo seroja adalah sebesar Rp 98.355.000,-. Industri ini mengalami kondisi impas pada saat penjualan sebesar Rp 55.618.400,-. Hasil analisis terhadap bauran pemasaran diketahui bahwa produk yang dihasilkan industri emping melinjo seroja dapat dikelompokkan kepada produk konsumsi, harga, saluran distribusi, dan promosi.

III. METODE PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kota Padang pada Usaha Roti “Aceng” yang beralamat di Jalan Binuang Kampung Dalam RT 02/01 Kelurahan Binuang Kecamatan Pauh Kota Padang. Pemilihan lokasi penelitian dilakukan secara sengaja (purposive). Hal ini didasarkan atas pertimbangan bahwa usaha ini merupakan salah satu usaha yang melakukan proses produksi dengan mengolah hasil-hasil pertanian menjadi produk yang siap untuk dikonsumsi. Disamping itu adanya kesediaan dari pihak Usaha Roti “Aceng” untuk membantu penulis dalam melakukan penelitian nantinya. Selain itu dalam kegiatan operasionalnya, Usaha Roti “Aceng” telah terdaftar pada Dinas Kesehatan dengan izin Dikes P-IRT No. 206137101964.

Penelitian ini dilaksanakan selama 1 bulan, terhitung sejak dikeluarkannya surat rekomendasi penelitian dari Fakultas Pertanian Universitas Andalas yaitu dari bulan Juni 2013 – Juli 2013.

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode Studi Kasus, (Nazir, 2002) yaitu suatu metode dalam meneliti status kelompok manusia, satu objek, suatu set kondisi, satu sistem pemikiran ataupun suatu kelas peristiwa dengan tujuan untuk membuat deskriptif, gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antara fenomena yang diselidiki. Metode ini akan digunakan karena penelitian lebih difokuskan pada satu perusahaan. Dengan metode ini diharapkan dapat memberikan gambaran secara lebih detail mengenai keadaan perusahaan selama periode tertentu dengan cukup mendalam dan menyeluruh.

Pemilihan metode studi kasus dalam penelitian ini karena peneliti mengumpulkan data pada Usaha Roti “Aceng” secara konkrit dan terperinci dengan tekanan pada situasi keseluruhan mengenai gambaran kegiatan usaha. Keuntungan dari metode studi kasus adalah peneliti akan mendapatkan gambaran yang luas dan

lengkap dari subjek yang diteliti. Karena adanya anggapan bahwa sifat-sifat suatu individu, suatu institusi atau suatu golongan merupakan gambaran dari individu, perusahaan atau golongan lainnya, maka hasil dari metode studi kasus seringkali dijadikan suatu hipotesis bagi penelitian yang meliputi daerah dan jumlah populasi yang lebih luas (Daniel, 2003).

3.3 Metode Pengumpulan Data

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan sekunder. Pengumpulan data primer diperoleh dari wawancara langsung dengan informan kunci pada usaha bersangkutan dengan menggunakan panduan wawancara yang telah disiapkan sebelumnya dan pengamatan dilapangan. Informan kunci terdiri dari pimpinan perusahaan (1 orang), tenaga kerja bagian produksi (1 orang), tenaga kerja bagian pengemasan (1 orang), yang dilakukan dengan wawancara menggunakan daftar pertanyaan (kuisisioner). Informan kunci merupakan individu yang mengetahui seluk beluk usaha dan telah lama bekerjapada usaha ini, selain itu juga mewakili masing-masing fungsi tenaga kerja yaitu pimpinan merangkap keuangan, bagian produksi, dan bagian pengemasan.

Data sekunder dikumpulkan dari studi pustaka, pengumpulan data dan informasi dari bahan bacaan dan laporan instansi terkait antara lain Badan Pusat Statistik dan Departemen Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sumatera Barat.

Studi pustaka adalah studi untuk mengumpulkan dan menganalisa data sekunder berupa buku, dokumen, laporan, hasil penelitian, jurnal, dan literatur lainnya. Sedangkan wawancara dilakukan untuk memahami profil dan kinerja serta situasi lingkungan pengembangan dari pandangan seorang pakar terkait.

3.4 Variabel yang Diamati

Untuk mencapai tujuan yang pertama variabel yang diamati dalam penelitian ini adalah profil dari Usaha Roti “Aceng”, antara lain :

1. Gambaran umum usaha, meliputi latar belakang dan sejarah pendirian usaha, lokasi usaha, izin usaha, dan struktur organisasi.

2. Faktor sumberdaya manusia dan peralatan, meliputi jumlah tenaga kerja, umur tenaga kerja, lamabekerja, sistem upah, pmbagian tugas, peralatan yang digunakan, jumlah peralatan, umur ekonomis peralatan, dan harga beli peralatan.
3. Faktor manajemen produksi meliputi sistem pengadaan bahan baku, sistem kerjasama dalam pengadaan bahan baku, jenis bahan baku, periode pembelian bahan baku, proses produksi yang dilakukan dan jumlah produksi yang dihasilkan dalam 3 bulan (dari Oktober 2012 sampai Desember 2012).

Untuk tujuan kedua yaitu menganalisa besarnya keuntungan dan titik impas usaha, maka variabel yang akan diamati nantinya adalah sebagai berikut :

1. Analisa keuntungan, meliputi produksi yang dihasilkan, harga jual, biaya-biaya produksi terdiri atas 2 yakni biaya tetap dan biaya variabel. Penghasilan adalah penerimaan industri yang diperoleh dari hasil usaha pokok industri. Pendapatan diperoleh dari penjualan total kepada pembeli selama periode akuntansi (3 bulan terakhir yaitu Oktober 2012 sampai Desember 2012). Penjualan total merupakan harga jual per unit produk dikalikan dengan jumlah penjualan (Swastha dan Sukotjo, 2002).

Biaya total adalah biaya semua pengeluaran yang dilakukan oleh industri yang meliputi :

- a. Biaya tetap, yaitu biaya yang jumlah totalnya tetap tidak berubah dalam range output tertentu, tetapi untuk setiap satuan produksi akan berubah-ubah sesuai dengan perubahan produksi (Munawir, 2000). Biaya tetap meliputi:
 - 1) Biaya overhead pabrik tetap, merupakan biaya yang dalam hubungannya dengan produk yang jumlahnya tetap tidak berubah dalam kisaran volume tertentu, misalnya biaya penyusutan alat, abodemen biaya listrik dan telpon (Mulyadi, 2000).
 - 2) Biaya administrasi dan umum tetap, yaitu biaya operasi industri diluar kegiatan penjualan, seperti gaji pimpinan industri (Swastha, 1995).
 - 3) Biaya lain-lain, yaitu biaya atau pengeluaran yang tidak berhubungan langsung dengan kegiatan utama industri, seperti pajak, sewa pabrik (Hadibroto, 1980).

- b. Biaya variabel, merupakan biaya yang jumlah totalnya akan naik turun sebanding dengan hasil produksi atau volume kegiatan (Munawir, 2001). Yang termasuk biaya variabel adalah :
 - 1) Biaya bahan baku (BBB), merupakan biaya dari perolehan semua bahan baku yang dapat langsung diperhitungkan kedalam harga pokok dari barang jadi yang diproduksi.
 - 2) Biaya tenaga kerja langsung (BTKL), merupakan biaya yang ikut berperan langsung dalam proses produksi.
 - 3) Biaya overhead pabrik variabel, merupakan biaya selain biaya bahan baku dan upah langsung dalam hubungan dengan produk yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan, yaitu biaya pemakaian listrik, telpon, dan biaya penolong.
2. Analisis titik impas, variabel yang diamati meliputi biaya tetap, biaya variabel, harga jual, dan penerimaan. Biaya tetap terdiri dari biaya overhead pabrik tetap, biaya administrasi umum, dan biaya lain yang berhubungan langsung seperti pajak. Biaya variabel terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel seperti listrik, telpon, biaya penolong, biaya bahan bakar.

3.5 Analisa Data

Dalam penelitian ini dilakukan secara deskriptif dan kuantitatif. Analisa deskriptif digunakan untuk menjawab tujuan pertama yaitu mendeskripsikan profil usaha, untuk menjawab tujuan kedua yaitu menganalisis besarnya keuntungan dan titik impas dengan menggunakan analisa kuantitatif, sedangkan untuk menjawab tujuan ketiga yaitu mengidentifikasi permasalahan yang mempengaruhi keuntungan dengan menggunakan analisa deskriptif.

1. Tujuan Pertama

Untuk tujuan pertama digunakan analisa deskriptif. Analisa deskriptif menurut Nazir (2002) yaitu penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata atau lisan dari orang-orang atau perilaku yang bisa diamati. Dalam analisa ini

juga termasuk untuk melukiskan secara akurat sifat-sifat dari beberapa fenomena, kelompok atau individu. Analisa deskriptif disini digunakan untuk mengetahui profil usaha, mengidentifikasi kegiatan produksi dan permasalahan yang ada pada Usaha Roti Aceng.

2. Tujuan Kedua

Analisa data yang digunakan untuk tujuan kedua adalah analisa kuantitatif. Untuk analisa kuantitatif digunakan data selama 3 bulan terakhir dengan pertimbangan untuk memperlihatkan kondisi usaha pada berbagai tingkat permintaan (permintaan dipengaruhi oleh waktu-waktu tertentu), sehingga pihak industri lebih mudah mengingat keadaan usahanya pada rentang waktu tersebut, data tersebut berdasarkan catatan yang dimiliki oleh usaha.

1) Analisa keuntungan (rugi-laba)

Keuntungan dapat diketahui dengan melakukan perhitungan laba-rugi. Perhitungan laba-rugi merupakan perhitungan yang menggambarkan hasil yang dicapai oleh industri selama periode tertentu. Keuntungan atau laba bersih dapat diperoleh dari selisih antara total penghasilan dengan seluruh biaya, yang dirumuskan sebagai berikut :

$$\text{Laba Bersih} = \text{Penghasilan} - \text{Biaya Total}$$

(Swastha dan Sukotjo, 2002)

Pendekatan yang digunakan adalah pendekatan *Variabel Costing*, dimana pendekatan *Variabel Costing* merupakan suatu format laporan laba atau rugi yang mengelompokkan biaya berdasarkan kategori biaya tetap dan biaya variabel. Dalam pendekatan ini, hanya biaya-biaya produksi yang berubah sejalan dengan perubahan output yang diberlakukan sebagai elemen harga pokok produksi (Samryn, 2001). *Variabel Costing* memudahkan dalam perhitungan *Break Event Point* (BEP) yang akan dilakukan, hal ini dikarenakan pada *variabel costing* terdapat biaya tetap dan biaya variabel yang dijadikan acuan pada perhitungan BEP, sedangkan pendekatan *Full Costing* pada perhitungannya tidak terdapat biaya tetap dan biaya variabel.

Tabel 1. Bentuk Format Perhitungan Laba Rugi dengan Metode *Variabel Costing*

Pendapatan penjualan (produksi x harga jual)		xxx
Biaya variabel :		
Biaya bahan baku	xxx	
Biaya tenaga kerja langsung	xxx	
Biaya overhead pabrik variabel	<u>xxx</u>	
Total biaya variabel		xxx
Biaya tetap :		
Biaya overhead pabrik tetap	xxx	
Biaya administrasi dan umum	<u>xxx</u>	
Total biaya tetap		<u>xxx</u>
Biaya total		<u>xxx</u>
Laba/Rugi		xxx

(Mulyadi, 2000)

Semua nilai inventaris yang disebabkan oleh kerusakan, kehilangan, atau penyusutan merupakan pengeluaran, karena itu penyusutan harus diperhitungkan. Menurut Sunyoto (2008) untuk menghitung besarnya penyusutan suatu aset/produk ada empat metode yaitu 1) metode garis lurus, 2) metode jumlah angka tahun, 3) metode unit produksi, 4) metode saldo menurun. Pada penelitian ini digunakan metode garis lurus karena mudah digunakan dibandingkan metode lain. Ini disebabkan karena hanya menggunakan unsur nilai awal/harga beli, nilai sisa/residu dan usia ekonomis aset.

Menurut Subanar (1994), besarnya penyusutan peralatan dapat dihitung dengan menggunakan rumus, yaitu :

$$D = \frac{P - S}{N}$$

Dimana :

D = besarnya penyusutan (Rp/th)

P = harga beli

S = nilai sisa

N = umur ekonomis (th)

2) Analisa titik impas

Impas (break even) adalah keadaan suatu usaha yang tidak memperoleh laba dan tidak menderita rugi. Dengan kata lain suatu usaha dikatakan impas jika jumlah pendapatan (revenue) sama dengan biaya. Menurut Subanar (1994), analisa ini menghitung harga barang, jumlah barang yang diperoleh, serta menghubungkannya dengan biaya produksi agar dicapai kondisi seimbang. Dengan perencanaan kuantitas produksi yang optimal, diharapkan wirausaha dapat mengurangi resiko kerugian karena telah merencanakan target-target kuantitas produksi yang harus dicapai.

Secara matematika impas bisa dicari dengan menggunakan rumus :

$$\text{Impas (dalam satuan produk yang dijual)} = \frac{\text{Biaya tetap}}{\text{Harga jual/satuan} - \text{biaya variabel/satuan}}$$

$$\text{Impas (dalam rupiah penjualan)} = \frac{\text{Biaya tetap}}{1 - \frac{\text{Biaya variabel/satuan}}{\text{Harga jual/satuan}}}$$

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Usaha Roti Aceng

4.1.1 Gambaran Umum Usaha Roti Aceng

4.1.1.1 Sejarah, Latar Belakang, dan Lokasi Usaha

Pada tahun 2005 bapak Aceng merintis Usaha Roti Aceng ini. Pada umumnya usaha ini hanyalah usaha rumahan yang masih dalam skala kecil. Usaha yang terletak di Kampung Dalam Kelurahan Binuang No. 5 Pauh V Padang ini terletak di atas bangunan seluas 8 m x 15 m. Bapak Aceng mendirikan usaha ini berbekal dari pengalamannya bekerja pada usaha roti milik orang lain. Dengan keinginan untuk merubah nasib, bapak Aceng mendirikan Usaha Roti Aceng.

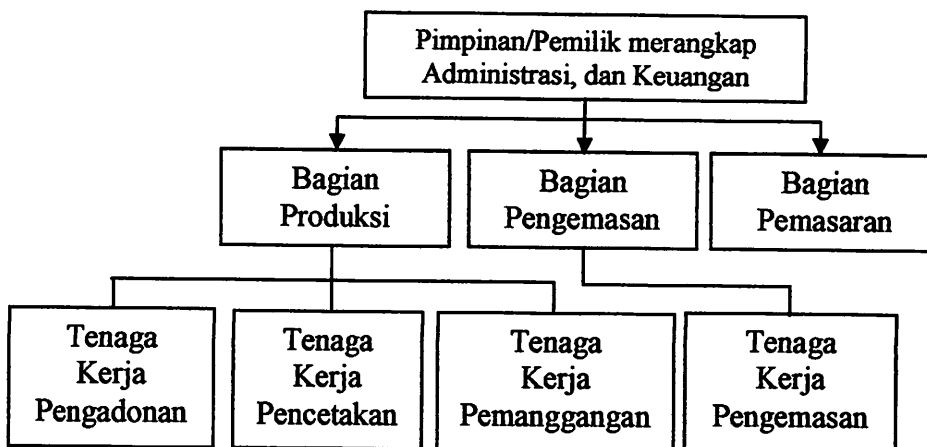
Usaha Roti “Aceng” telah lulus uji klinis dari Dinas Kesehatan dengan dikeluarkannya Surat Izin Dikes P-IRT No. 206137101964. Motivasi pemilik untuk melengkapi semua jenis izin usaha adalah pemilik merasa aman apabila telah memiliki surat izin usaha tersebut. Sehingga apabila terjadi hal-hal yang tidak diinginkan seperti penggusuran dan lainnya, pabrik sudah terjamin karena telah memiliki izin yang sah dari pemerintahan kota.

Usaha Roti Aceng ini dari waktu ke waktu mengalami perkembangan yang pesat. Hal ini dapat dilihat dari permintaan konsumen yang semakin banyak. Ketika usaha ini belum berkembang, produksi dan penjualan dilakukan oleh bapak Aceng dibantu oleh istrinya. Saat sekarang karena permintaan pasar begitu banyak, sehingga bapak Aceng mempekerjakan 14 orang tenaga kerja. Daerah pemasaran yang dahulunya terbatas di Kota Padang sekarang sudah sampai di Kabupaten Pasaman dan Solok Selatan.

Untuk memajukan usahanya, bapak Aceng melakukan inovasi baru dengan menawarkan roti Donat Mises, Donat Gula, Roti Goreng Coklat, Srikaya, Kelapa, Mentega Mises, Mises Luar, Roti Manis, Roti Konde, dan Paha Ayam. Dengan demikian, konsumen semakin tertarik dan permintaan roti terhadap Usaha Roti Aceng semakin tinggi.

4.1.1.2 Struktur Organisasi

Usaha Roti Aceng merupakan usaha milik perorangan dan tidak memiliki struktur organisasi tertulis. Usaha ini dipimpin langsung oleh bapak Aceng sendiri yang sebagai Pemilik merangkap sebagai Kasir, menerima pembayaran dari Pelanggan, pembayaran gaji Karyawan, dan mengontrol semua kegiatan perusahaan. Dalam usaha ini ada beberapa bagian yaitu bagian produksi, pengemasan, dan pemasaran. Di dalam bagian produksi ada bagian pengadonan, bagian pencetakan, dan bagian pemanggangan. Jumlah tenaga kerja untuk bagian produksi ada 5 orang sedangkan untuk bagian pengemasan ada 8 orang. Berikut adalah struktur organisasi yang ada pada Usaha Roti Aceng.



Gambar 1. Struktur Organisasi Usaha Roti Aceng Tahun 2012

Adapun tugas dan wewenang masing-masing bagian, yaitu :

a. Pimpinan/Pemilik merangkap Administrasi, dan Keuangan

Pimpinan dipegang langsung oleh bapak Aceng yang merupakan orang yang merintis usaha ini. Adapun tugas dan wewenang dari pimpinan adalah :

1. Mengatur dan mengendalikan kelancaran usaha
2. Mengawasi kegiatan operasional dan pembinaan terhadap karyawan
3. Mengelola administrasi dan keuangan perusahaan baik pengeluaran maupun penjualan

b. Bagian Produksi

Bagian produksi bertugas dan bertanggung jawab memproses bahan baku menjadi roti yang siap dipasarkan. Bagian produksi ini proses kegiatannya dilakukan oleh 3 bagian tenaga kerja, yaitu :

1. Tenaga Kerja Pengadonan

Bagian ini bertugas mengadon bahan baku untuk membuat roti tersebut. Selain itu bagian ini juga membantu pemilik dalam pembelian bahan baku.

2. Tenaga Kerja Pencetakan

Tugas bagian ini adalah untuk mencetak adonan yang telah diaduk. Cetakan dilakukan untuk setiap jenis roti sesuai dengan rasa dan bentuknya.

3. Tenaga Kerja Pemanggang

Bagian ini bertugas untuk memasukan roti kedalam oven dan kemudian membakarnya. Selain itu bagian ini juga melakukan penggorengan untuk menghasilkan roti goreng rasa coklat.

c. Bagian Pengemasan

Bagian ini bertugas untuk membungkus roti-roti yang telah selesai dibakar atau di goreng.

d. Bagian Pemasaran

Bagian ini sering disebut sebagai *Agen/sales*, dimana mereka bertanggung jawab dan bertugas memasarkan semua produk yang dihasilkan.

Setiap organisasi memiliki tiga komponen pokok, yaitu : personalia, fungsi dan faktor-faktor fisik, semua ini merupakan sarana untuk mencapai tujuan yang ditetapkan. Jadi komponen-komponen tersebut mencerminkan adanya tugas-tugas yang harus dilakukan, manusia melaksanakan tugas, dan adanya peralatan-peralatan yang dapat digunakan untuk melaksanakan tugas-tugas tersebut. Fungsi pengorganisasian dapat dikatakan sebagai proses menciptakan hubungan antara berbagai fungsi, personalia dan faktor fisik agar semua pekerjaan yang dilakukan dapat bermanfaat serta terarah pada suatu tujuan (Swastha dan Sukotjo, 2002).

Menurut Fuad *et al* (2006) organisasi dan manajemen tidak dapat dipisahkan, organisasi merupakan alat manajemen untuk mencapai tujuan. Organisasi adalah suatu proses penetapan dan pembagian pekerjaan, pembatasan tugas dan tanggung jawab, sehingga memungkinkan orang bekerja sama secara efektif untuk mencapai tujuan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Usaha Roti Aceng ternyata fungsi pengorganisasiannya masih sederhana, organisasi dan koordinasi belum terjalin dengan baik, hubungan yang terjalin antara pemilik dan tenaga kerja dalam bentuk hubungan informal/tidak resmi yaitu belum adanya aturan tertulis mengenai struktur organisasi, hak dan kewajiban tenaga kerja, tugas, wewenang dan tanggung jawab tenaga kerja.

4.1.2 Faktor Sumber Daya Manusiadan Peralatan

4.1.2.1 Sumber Daya Manusia

Usaha Roti Aceng memiliki 14 tenaga kerja termasuk 1 orang Pimpinan/Pemilik merangkap Administrasi, dan Keuangan, untuk bagian produksi terdapat 5 orang tenaga kerja, sedangkan untuk bagian pengemasan ada 8 orang, dan bagian pemasaran tidak termasuk kedalam tenaga kerja perusahaan karena Agen/*Sales* diluar wewenang atau tanggung jawab perusahaan. Usaha ini melakukan penerimaan tenaga kerja tidak melalui proses yang sulit yakni apabila pihak usaha membutuhkan tenaga kerja dan ada calon tenaga kerja yang ingin bekerja maka pihak usaha akan langsung menerimanya. Pihak usaha tidak terlalu mementingkan kriteria pendidikan dan pengalaman kerja dari tenaga kerjanya yang penting tenaga kerjanya mau belajar, giat bekerja dan pihak Usaha Roti Aceng mengenal calon tenaga kerja tersebut. Dengan demikian, dapat dikatakan penerimaan tenaga kerja masih memakai sistem kekeluargaan untuk menjaga kepercayaan.

Tenaga kerja berasal dari masyarakat disekitar lokasi usaha dengan tujuan untuk memberdayakan masyarakat sekitar, serta memberikan peluang mereka untuk bekerja. Adanya usaha ini setidaknya telah mengurangi jumlah pengangguran disekitar lokasi usaha.

Untuk lebih lengkapnya identitas tenaga kerja di lingkungan Usaha Roti Aceng dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Identitas Pimpinan dan Tenaga Kerja Usaha Roti Aceng Tahun 2012

Jenis kegiatan	Nama	Jenis Kelamin	Umur (tahun)	Pengalaman Bekerja (tahun)
Pimpinan / Pemilik merangkap Administrasi, dan Keuangan	Hen	L	41	3,5
Bagian Produksi	Soni	L	25	2,5
	Yudi	L	16	3,5
	Panzi	L	18	3,5
	Deri	L	22	3,0
	Frengki	L	21	2,5
Bagian Pengemasan	Rahmi	P	16	2,0
	Riri	P	19	2,0
	Sinta	P	18	3,0
	Rani	P	15	2,5
	Las	P	19	2,5
	Yosni	P	16	3,0
	Mela	P	22	3,0
	Diah	P	17	2,0

Sumber : Usaha Roti Aceng 2012

Pada Tabel 2, dapat dilihat tenaga kerja pada Usaha Roti Aceng berada pada usia produktif. Tenaga kerja yang berada pada usia produktif mempunyai motivasi dan kemampuan kerja yang lebih tinggi dibandingkan usia non produktif.

Usaha Roti Aceng melakukan kegiatan produksi yang dimulai pukul 07.00 WIB hingga pukul 20.00 WIB. Kegiatan produksi dilakukan 6 kali dalam seminggu, yaitu dari hari Senin sampai dengan Sabtu. Kegiatan produksi dilakukan di atas bangunan dengan luas bangunan berukuran 120 m² (8 m x 15 m), dan cukup memadai untuk melakukan aktivitas produksi. Semua peralatan produksi dan bahan baku yang akan diproses termuat didalamnya sehingga tenaga kerja dapat berproduksi dengan lancar.

Pimpinan Usaha Roti Aceng menetapkan sistem upah untuk tenaga kerjanya tergantung dari jenis pekerjaan yang dilakukan. Upah untuk masing-masing tenaga kerja bagian produksi diberikan Rp 50.000,- perharinya dan bagian pengemasan sebesar Rp 25.000,- perharinya. Upah tenaga kerja bagian produksi dan bagian

pengemasan diberikan setiap seminggu sekali yaitu pada hari sabtu. Upah yang diterima setiap bulan untuk Pimpinan Usaha Roti Aceng diperkirakan sebesar Rp 3.000.000,- karena berdasarkan wawancara dengan pimpinan itu sendiri bahwa upah pimpinan tidak dapat dirincikan atau ditetapkan pasti perbulannya. Hal ini disebabkan karena besarnya upah pimpinan berdasarkan penjualan produk dan keuntungan yang diperoleh setiap bulannya. Fasilitas yang diberikan kepada tenaga kerja oleh pemilik berupa tempat tinggal (khusus bagian produksi), makan siang, dan makanan ringan.

Menurut Swastha dan Sukotjo (2002), ada beberapa metode dalam penetapan upah tenaga kerja pada industri yaitu :

1. Metode upah langsung (*straight salary*), yaitu upah yang dibayarkan pada karyawan diwujudkan dalam bentuk sejumlah uang atas dasar satuan waktu tertentu, harian, mingguan, bulanan, bahkan tahunan.
2. Gaji (*wage*) merupakan metode pembayaran upah berdasarkan pada lama waktu mengerjakan suatu pekerjaan atau dihitung menurut tingkat upah perjam, tanpa memperhatikan kualitas dan kuantitas dari produk yang dihasilkan.
3. Metode upah satuan (*price work*) yaitu pemberian upah berdasarkan pada jumlah produk yang dihasilkan.
4. Komisi merupakan jumlah uang yang dibayarkan (biasanya didasarkan atas persentase dan harga jual) untuk setiap unit barang yang terjual.
5. Premi *shift* kerja (*shiftp*) merupakan upah yang diberikan kepada karyawan karena bekerja diluar jam kerja normal.
6. Tunjangan tambahan (*fringe benefit*), hal ini dilakukan oleh pihak perusahaan untuk menarik supaya karyawan bekerja diperusahaan dalam jangka waktu yang lama. Seringkali memberikan tunjangan tambahan diluar upah yang biasa mereka terima.

Berdasarkan metode dalam penetapan upah tenaga kerja, Usaha Roti Aceng menggunakan dua metode yaitu metode upah langsung dan metode tunjangan tambahan. Untuk tenaga kerja tetap sistem upah yang diberikan berupa upah mingguan yang diberikan langsung kepada tenaga kerja selesai berproduksi.

Kemudian pihak usaha juga memberikan Tunjangan Hari Raya (THR) pada saat Hari Raya Idul Fitri sebesar Rp 500.000,- s/d Rp 600.000,-.

4.1.2.2 Peralatan dan Investasi

Selain tenaga kerja, komponen lain yang diperlukan dalam proses produksi adalah tersedianya bangunan tempat produksi, mesin, dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Mesin dan peralatan yang digunakan Usaha Roti Aceng ini masih bersifat manual sehingga dalam proses produksi masih dibutuhkan bantuan tenaga kerja manusia untuk dapat bekerja (beroperasi). Adapun mesin dan peralatan yang digunakan oleh Usaha Roti Aceng ini dapat dilihat pada Tabel 3.

Dari Tabel 3 terlihat bahwa industri ini masih menggunakan alat yang sederhana untuk berproduksi. Kondisi peralatan dan mesin yang digunakan untuk berproduksi masih dalam keadaan baik. Menurut Assauri (1999), pemilihan mesin-mesin dan peralatan dapat memberikan keuntungan kompetitif. Pemilihan teknologi memberikan dampak pada semua bagian operasi, selain itu pemilihan teknologi juga berdampak pada produktivitas dan kualitas produk yang dihasilkan.

Tabel 3. Jenis Investasi dan Peralatan yang digunakan pada Usaha Roti Aceng Tahun 2012

Jenis Investasi	Jmlh (unit)	Harga Beli (Rp)	Fungsi
Mesin pengaduk	1	13.000.000	Mengaduk campuran bahan baku roti
Mesin rol press	1	8.000.000	Menghaluskan adonan
Mesin potong	1	12.000.000	Memotong roti dengan ketebalan tertentu
Mesin belah roti	1	8.000.000	Membelah roti yang akan diisi selai
Oven	3	3.200.000	Pemanggang adonan hingga menjadi roti
Kompor gas	3	450.000	Alat untuk memasak roti
Kuali penggorengan	2	50.000	Tempat menggoreng roti (khusus untuk jenis roti goreng)
Keranjang	100	30.000	Tempat roti yang telah dikemas
Bangunan	1	45.000.000	Tempat proses produksi
Mobil	1	80.000.000	Membelibahan baku dan bahan penolong
Motor	2	24.000.000	Transportasi

Sumber : Usaha Roti Aceng 2012

Menurut Subanar (1994), pemakaian aktiva lancar seperti kas dan persediaan mudah diamati dan langsung memberikan sumbangan atas penciptaan suatu produk atau jasa. Namun, untuk jenis aktiva tetap bentuk sumbangsihnya tidak terlihat

langsung. Oleh karena itu, perlu ditentukan nilai depresiasi atau sumbangsihnya pada setiap periode produksi. Penerapan depresiasi juga dimaksudkan sebagai upaya penggantian aktiva jangka panjang. Untuk mencari biaya penyusutan dari aktiva tetap digunakan metode garis lurus. Penyusutan jenis-jenis investasi dan peralatan dapat dilihat pada Lampiran 3.

4.1.3. Faktor Manajemen Produksi

Dalam proses pembuatan Roti Aceng, bahan baku yang dibutuhkan adalah tepung terigu, mentega, gula, susu, coklat, telur, mises, dan minyak goreng. Pihak usaha melakukan pembelian bahan baku pada satu pemasok. Sejak awal berdiri pemasok tersebut sudah menjadi pemasok tetap. Biasanya, untuk pembelian bahan baku tiga kali dalam seminggu karena Usaha Roti Aceng memiliki kebijakan dalam menetapkan jumlah persediaan bahan baku yaitu persediaan awal sama dengan persediaan akhir. Hal ini dilakukan untuk memudahkan dalam proses produksi agar tetap lancar. Menurut informasi dari pemilik, walaupun selama ini hanya bergantung kepada satu pemasok, Usaha Roti Aceng tidak pernah mengalami kendala ataupun masalah dalam memperoleh bahan baku, pemasok selama ini selalu dapat memenuhi semua pesanan bahan baku.

Usaha Roti Aceng melakukan proses produksi setiap hari kecuali pada hari minggu dan hari libur (lebaran idul fitri dan idul adha), yaitu mulai dari pukul 07.00 WIB –20.00 WIB. Pada periode penelitian ini (Oktober 2012 sampai Desember 2012) untuk memproduksi Roti Aceng pihak usaha mempergunakan tepung terigu rata-rata 25 kg per satu kali produksi.

Adapun proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi pada usaha ini dilakukan dengan cara sebagai berikut :

a. Pembuatan Adonan

Tahapan awal dari proses pembuatan Roti Aceng dimulai dengan menakar bahan, seperti : tepung terigu, gula, mentega, susu, garam, dan pengembang. Hal yang dilakukan dalam pembuatan adonan ini, adalah :

1) Pencampuran

Tahap awal dari proses produksi adalah mencampurkan bahan yang telah ditakar dengan menggunakan mesin pengaduk selama ± 45 menit.

2) Penghalusan

Agar adonan roti menjadi lebih lembut maka adonan dihaluskan dengan mesin rol press. Tahap ini dilakukan selama ± 45 menit.

3) Pencetakan

Setelah dihaluskan, adonan dipotong menggunakan mesin potong. Kemudian adonan dicetak sesuai dengan rasa. Tahap ini membutuhkan waktu ± 30 menit.

4) Fermentasi

Setelah adonan dicetak dan dibentuk adonan kemudian didiamkan selama 6 jam dengan tujuan agar adonan tersebut mengembang.

b. Pemanggangan atau Goreng

1) Pemanggangan (khusus roti bakar, seperti: roti rasa srikaya, kelapa, dan lain-lain)

Adonan roti yang telah difermentasikan tersebut kemudian dipanggang dalam oven, proses ini dilakukan selama 90 menit.

2) Penggorengan (khusus roti goreng, seperti : roti donat mises, roti goreng coklat, dan lain-lain)

Adonan yang telah difermentasi adonan kemudian digoreng ke dalam kuah selama 30 menit. Khusus roti goreng coklat, sebelum digoreng diberi coklat didalamnya terlebih dahulu.

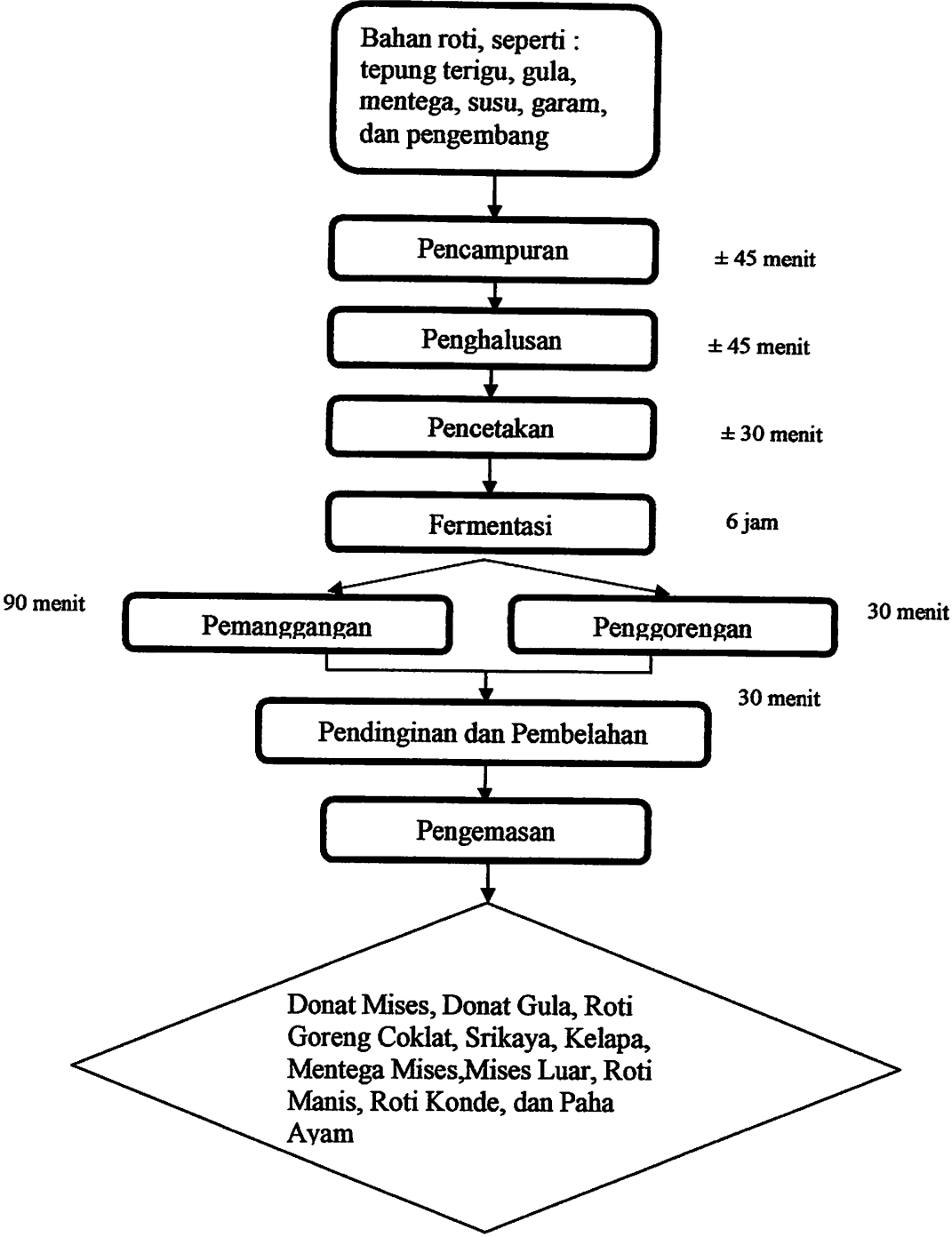
c. Pendinginan dan Pembelahan

Adonan yang telah dipanggang kemudian didinginkan selama 30 menit, setelah itu dibelah dan diberikan selai sesuai dengan rasanya. Sedangkan adonan yang telah digoreng bisa langsung dikemas.

d. Pengemasan

Roti yang telah melewati proses produksi, kemudian dikemas ke dalam plastik bening, dan diberikan label pada bungkusnya.

Dibawah ini terdapat diagram alir yang menunjukkan proses pembuatan Roti Aceng.



Gambar 2. Skema Proses Pembuatan Roti Aceng

4.2 Analisa Keuntungan dan Analisa Titik Impas

4.2.1 Analisa Keuntungan

4.2.1.1. Pendapatan Penjualan/ Penerimaan

Laba bersih atau keuntungan bersih dapat diperoleh dari seluruh penghasilan dikurangi dengan seluruh biaya. Besar laba yang dapat dicapai menjadi ukuran sukses sebuah perusahaan. Penerimaan yang dimaksud adalah penjualan dari produk dan biaya adalah semua biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan usaha. Pendapatan penjualan merupakan nilai yang diterima oleh usaha dari hasil penjualan Roti Aceng yang diproduksi. Jumlah pendapatan penjualan usaha selama periode Oktober 2012 hingga Desember 2012 dapat dilihat pada tabel 4.

Dari Tabel 4, terlihat pendapatan penjualan usaha selama 3 bulan yaitu bulan Oktober 2012 hingga Desember 2012 adalah Rp 588.188.000,-.

Tabel 4. Jumlah Pendapatan dari Penjualan Roti Aceng selama Periode Oktober 2012 hingga Desember 2012

Bulan	Produksi (bungkus)	Penjualan (bungkus)	Harga (Rp/bungkus)	Pendapatan Penjualan (Rp)
Oktober	232410	232410	800	185.928.000
November	248470	248470	800	198.776.000
Desember	254355	254355	800	203.484.000
Total	735.235	735.235		588.188.000

Sumber : Usaha Roti Aceng 2012

4.2.1.2. Biaya

Biaya yang dikeluarkan untuk menghitung laba bersih pada Usaha Roti Aceng yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel terdiri dari pembelian bahan baku, biaya tenaga kerja produksi dan pengemasan, biaya pabrikan variabel (biaya bahan penolong, label produk, pemakaian bahan bakar gas, pemakaian listrik usaha) pemakaian pulsa dan transportasi. Sedangkan biaya tetap terdiri dari biaya pabrikan tetap (biaya penyusutan investasi, abodemen listrik usaha, biaya sewa bangunan tempat usaha, biaya pajak kendaraan) dan biaya tenaga kerja administrasi serta biaya gaji pimpinan. Untuk selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Total Biaya Variabel dan Biaya Tetap pada Usaha Roti Aceng Periode Oktober 2012 hingga Desember 2012

Biaya Variabel		Biaya Tetap	
Uraian	Jumlah (Rp)	Uraian	Jumlah (Rp)
Biaya bahan baku (Tepung terigu, mentega, gula, susu, coklat)	213.300.000	Gaji Pimpinan	9.000.000
Biaya tenaga kerja :		Biaya Pajak Kendaraan	192.500
Bagian produksi	6.000.000	Biaya Penyusutan peralatan dan investasi	4.004.125
Bagian pengemasan	4.800.000	Biaya Abonemen Listrik Usaha	45.000
Biaya bahan penolong (pengembang, pelembut, garam, lidi)	25.015.000		
Biaya kemasan plastik & label produk	2.545.000		
Biaya pemakaian listrik usaha	755.500		
Biaya bahan bakar gas	2.455.000		
Biaya transportasi usaha	4.500.000		
Konsumsi karyawan	9.360.000		
Jumlah	268.730.500		13.241.625

Sumber : Usaha Roti Aceng 2012

Dari Tabel 5. dapat dilihat bahwa, biaya total dari Usaha Roti Aceng selama periode Oktober 2012 hingga Desember 2012 adalah sebesar Rp. 281.972.125,- dengan total biaya variabel Rp. 268.730.500,- dan total biaya tetap Rp. 13.241.625,-. Adapun komponen biaya variabel yang terbesar adalah pada biaya bahan baku yaitu sebesar Rp. 213.300.000,- dan komponen biaya terkecil adalah pada biaya listrik usaha Rp. 755.500,-. Sedangkan komponen pada biaya tetap yang terbesar adalah biaya gaji pimpinan Rp. 9.000.000,- dan biaya komponen terkecil adalah biaya abonemen listrik usaha Rp. 45.000,-.

4.2.1.3. Keuntungan

Keuntungan dihitung dari selisih seluruh penerimaan dikurangi seluruh biaya. Besar laba yang dapat dicapai menjadi ukuran sukses bagi sebuah perusahaan. Untuk melihat keuntungan yang diperoleh Usaha Roti Aceng dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6.Laporan Laba Rugi Usaha Roti Aceng Periode Oktober 2012 hingga Desember 2012

Rincian	Total (Rp)
Penjualan Bersih	588.188.000
Biaya Variabel	
Biaya Bahan Baku	213.300.000
Biaya Tenaga Kerja	10.800.000
Biaya konsumsi karyawan	9.360.000
BOP Variabel :	
Biaya Bahan Penolong	25.015.000
Biaya Kemasan Plastik dan label produk	2.545.000
Biaya Pemakaian Listrik Usaha	755.500
Biaya Bahan Bakar Gas	2.455.000
Biaya Transportasi	4.500.000
Total Biaya Variabel	268.730.500
Laba Kontribusi	319.457.500
Biaya Tetap	
BOP Tetap :	
Biaya Penyusutan peralatan dan investasi	4.004.125
Biaya Abonemen Listrik Usaha	45.000
Biaya Pajak Kendaraan	192.500
Biaya Adm dan Umum :	
Gaji Pimpinan	9.000.000
Total Biaya Tetap	13.241.625
Laba Bersih	306.215.875

Sumber : Usaha Roti Aceng 2012

Laba bersih atau keuntungan dihitung dari selisih penerimaan/pendapatan penjualan dikurangi seluruh biaya. Keuntungan yang diperoleh pihak Usaha Roti Aceng selama periode Oktober 2012 hingga Desember 2012 adalah sebesar Rp 306.215.875,-. Total biaya variabel adalah sebesar Rp 268.730.500,- dan total biaya tetap adalah Rp 13.241.625,-.

4.2.2 Titik Impas (*Break Even Point*)

Dalam analisa impas ini, biaya dikelompokkan ke dalam biaya variabel atau biaya tetap. Adapun unsur-unsur yang diperlukan dalam perhitungan titik impas adalah total biaya tetap, total biaya variabel, biaya variabel per unit, volume produksi, dan harga jual. Jumlah biaya variabel dan biaya tetap yang dikeluarkan untuk perhitungan titik impas ini dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Titik Impas dalam Kuantitas dan Rupiah Penjualan Roti Aceng Periode Oktober sampai dengan Desember 2012

No	Keterangan	Jumlah
1.	Biaya tetap (Rp)	13.241.625
2.	Biaya variabel (Rp)	268.730.500
3.	Biaya variabel/unit	365,5
4.	Harga jual rata-rata (Rp/bungkus)	800
5.	Volume produksi (Bungkus)	735.235
6.	Penjualan (Rp)	588.188.000
7.	Impas kuantitas (Bungkus)	30.475,5
8.	Impas penjualan (Rp)	24.380.437

Sumber : Usaha Roti Aceng 2012

Berdasarkan Tabel 7. dapat dilihat bahwa Usaha Roti Aceng belum akan memperoleh keuntungan, tetapi tidak menderita kerugian pada tingkat produksi 30.475,5 bungkus dengan penjualan sebesar Rp 24.380.437,-. Dari hasil perhitungan tersebut terlihat bahwa Usaha Roti Aceng selama Oktober sampai Desember 2012 telah berproduksi diatas titik impas, dimana penjualannya sebesar Rp 588.188.000,- dengan produksi 3.950 bungkus. Grafik titik impas dapat dilihat pada Lampiran 4.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Dari hasil penelitian tentang Analisa Usaha Industri Roti Aceng, dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Usaha Roti Aceng merupakan industri yang memproduksi 10 macam roti yaitu roti Donat Mises, Donat Gula, Roti Goreng Coklat, Srikaya, Kelapa, Mentega Mises, Mises Luar, Roti Manis, Roti Konde, dan Paha Ayam, dengan beranggotakan 14 orang tenaga kerja termasuk 1 orang pimpinan/pemilik usaha. Usaha ini belum memiliki struktur organisasi tertulis, masih melakukan pencatatan keuangan secara manual, dan juga belum menerapkan pencatatan akuntansi secara lengkap. Usaha belum memiliki laporan keuangan yang menjelaskan berapa laba bersih yang diterima pemilik perbulannya.
2. Keuntungan/laba bersih yang diperoleh oleh Usaha Roti Aceng selama periode Oktober 2012 hingga Desember 2012 adalah sebesar Rp 306.215.875,-. Berdasarkan analisis titik impas Usaha Roti Aceng pada periode Oktober 2012 hingga Desember 2012, maka diperoleh tingkat produksi 30.475,5 bungkus dengan dengan penjualan sebesar Rp 24.380.437,-. Pada saat ini, Usaha Roti Aceng sudah memproduksi diatas titik impas, dimana total pendapatan penjualan sebesar Rp 588.188.000,- dengan produksi 3.950 bungkus.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, disarankan kepada pemilik Usaha Roti Aceng adalah sebagai berikut :

1. Disarankan kepada pihak Usaha Roti Aceng agar membuat laporan keuangan secara akuntansi terutama laporan laba rugi, agar dapat dilihat laba atau rugi yang diterima oleh pihak usaha secara rill serta perkembangan usaha secara rill.
2. Disarankan kepada Usaha Roti Aceng untuk menggunakan kemasan yang lebih menarik dan mencantumkan tanggal kadaluarsa agar konsumen lebih tertarik dengan produk yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2007. *Roti Lebih Oke Ketimbang Mie dan Nasi*. <http://www.kompas.com/kesehatan/news/0407/05/113616.htm> [5 maret 2010]
- Daniel, Moechar. 2003. *Metode Penelitian Sosial Ekonomi*. Jakarta: Bumi Aksara
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sumbar. 2007. *Kriteria Industri dan Perdagangan Sumatera Barat*. Padang
- Djawanto. 1993. *Dasar-dasar Akuntansi Laporan Keuangan*. Yogyakarta:BPFE
- Hadibroto, S. 1980. *Dasar-dasar Akuntansi*. Jakarta: Lembaga Penelitian dan Penerangan Ekonomi Sosial
- Hadibroto. 1999. *Dasar-dasar Akuntansi*. Jakarta: LP3ES
- Kadarsan, W. Halimah. 1995. *Keuangan Pertanian dan Pembiayaan Perusahaan Agribisnis*. Jakarta: PT Gramedia
- Mubyarto. 1994. *Pengantar Ekonomi Pertanian*. Jakarta: LP3ES
- Mulyadi. 2000. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Liberty
2001. *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: STIE YKPN
2009. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: BPFE UGM
- Munawir. 2000. *Analisa Laporan Keuangan*. Yogyakarta: Liberty
- Munawir. 2001. *Analisa Laporan Keuangan*. Yogyakarta: Liberty
- Nainggolan, Kasman. 2005. *Pertanian Indonesia Kini dan Esok*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Nazir, Mohammad. 2002. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Radzi, R. 2007. *Aroma Enak di Bread Town*. <http://riadz@hmetro.com.my> [8 maret 2007]
- Said, Nural. 1991. *Pola Pembinaan Industri Kecil*. Padang: Balai Penelitian dan Pembangunan Universitas Andalas
- Samryn. 2001. *Akuntansi Manajerial Suatu Pengantar*. Jakarta: PT. Raja Grafindo
- Soekartawi. 2000. *Prinsip Dasar Manajemen Pemasaran Hasil-hasil Pertanian*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
2005. *Agroindustri dalam Perspektif Sosial Ekonomi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo
- Subanar, Harimurti. 1994. *Manajemen Usaha Kecil*. Yogyakarta: BPFE
- Swastha, Busu dan Sukotjo. 2002. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press

- Tambunan, Tulus. 1993. *Perkembangan Industri Skala Kecil di Indonesia*. Jakarta: PT. Mutiara Sumber Widya
1999. *Perkembangan Industri Skala Kecil di Indonesia*. Jakarta: PT. Mutiara Sumber Widya
- Welsch, Hilton, Gorgon. 1995. *Budgeting (Penyusunan Anggaran Perusahaan) Perencanaan dan Pengendalian Laba*. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Wibowo, Singgih, dkk. 2000. *Pedoman Mengelola Perusahaan Kecil*. Jakarta: Penerbit Swadaya
- Yasin, A. Z. Fachri. 2002. *Masa Depan Agribisnis Riau*. Pekanbaru: Unri Press

Lampiran 1. Perkembangan Jumlah Unit Usaha dan Tenaga Kerja pada Industri Kecil di Kota Padang Tahun 2005-2009

No.	Jenis Industri	Unit Usaha	Tenaga Kerja (orang)
1.	Industri Hasil Pertanian dan Kehutanan	778	7.769
2.	Logam Mesin Elektro	568	3.505
3.	Industri Kimia	415	2.692
4.	Industri Aneka	1.675	11.070
	Jumlah Unit Usaha Tahun 2009	3.446	25.036
	2008	3.322	24.459
	2007	3.089	23.302
	2006	2.835	21.992
	2005	2.666	21.158

Sumber: Dinas Perindustrian Perdagangan dan Pertambangan Kota Padang, 2009

Lampiran 2. Volume Produksi Usaha Roti Aceng Tahun 2012 (dalam bungkus)

Bulan	DM	DG	GC	S	K	MM	ML	RM	KON	PA	JUMLAH
Januari	63765	4825	28580	19450	34350	42875	-	295	-	70325	264465
Februari	66420	3330	24390	17750	30800	38025	150	630	-	63750	245245
Maret	74325	3660	24085	20150	31375	40780	600	795	-	82250	278020
April	49245	4725	17315	20320	34750	39195	2200	435	-	41320	209505
Mei	51195	3965	19985	24360	35575	45680	2220	280	-	45695	228955
Juni	44660	1250	25995	24050	32650	34940	15910	290	-	33500	213245
Juli	14025	650	6875	8750	12125	12950	-	1425	2650	10975	70425
Agustus	9400	700	3800	3620	5100	6200	-	50	2750	6050	37670
September	35150	1800	15225	21825	31975	30925	-	360	13500	26275	177035
Oktober	49125	17260	26750	15725	34850	37875	-	855	14715	35255	232410
November	45440	15915	33950	16975	37685	40650	-	625	10855	46375	248470
Desember	45805	12455	36855	19550	30450	33570	-	455	8665	66550	254355

Sumber : Usaha Roti Aceng 2012

Keterangan :

DM = Donat Mises
 DG = Donat Goreng
 GC = Goreng Coklat

S = Srikaya
 K = Kelapa
 MM = Mentega Mises

ML = Mises Luar
 RM = Roti Manis
 KON = Roti Konde

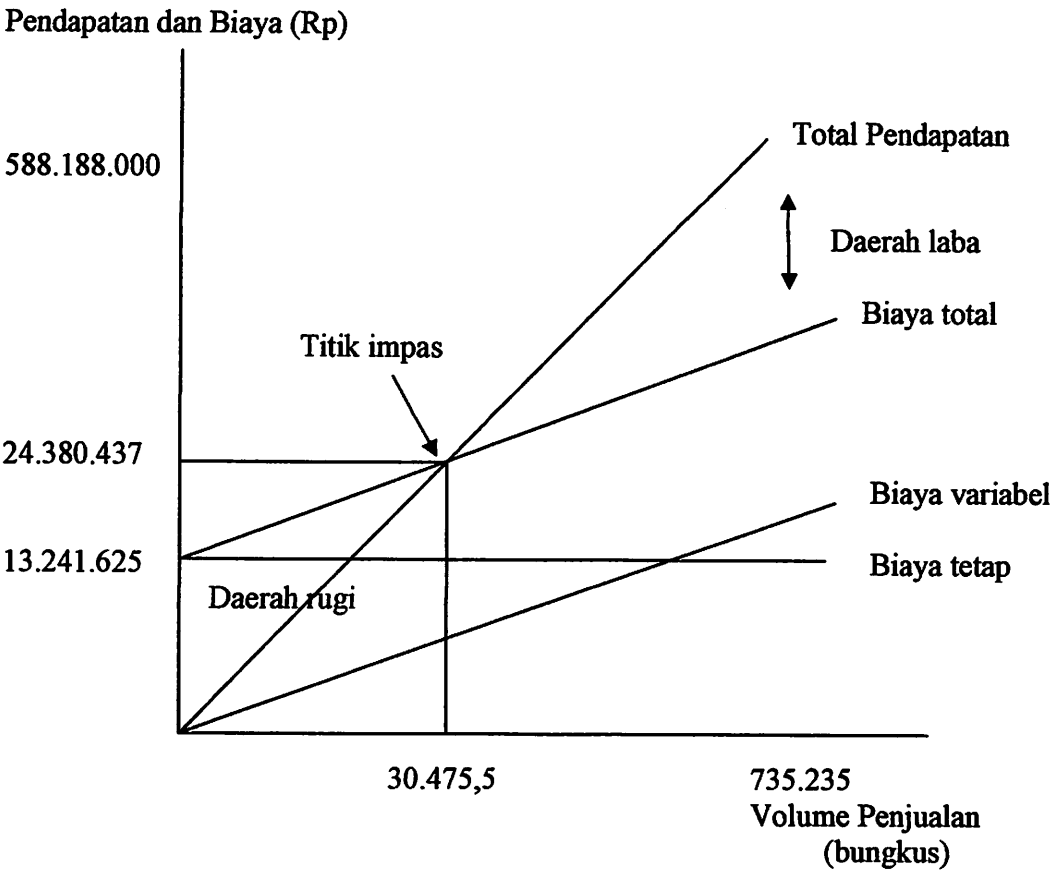
PA = Paha Ayam

Lampiran 3. Jenis Investasi dan Peralatan serta Nilai Penyusutan pada Usaha Roti Aceng

Jenis Investasi	Jumlah (unit)	Harga Beli (Rp)	Total pembelian (Rp)	Umur ekonomis (tahun)	Nilai sisa (Rp)	Nilai penyusutan (Rp/tahun)
Mesin pengaduk	1	13.000.000	13.000.000	10	1.300.000	1.170.000
Mesin rol press	1	8.000.000	8.000.000	10	800.000	720.000
Mesin potong	1	12.000.000	12.000.000	10	1.200.000	1.080.000
Mesin belah roti	1	8.000.000	8.000.000	10	800.000	720.000
Oven	3	3.200.000	9.600.000	10	960.000	864.000
Kompor gas	3	450.000	1.350.000	8	150.000	150.000
Kuali penggorengan	2	50.000	100.000	4	50.000	12.500
Keranjang	100	30.000	3.000.000	2	0	1.500.000
Bangunan	1	45.000.000	45.000.000	20	15.000.000	1.500.000
Mobil	1	80.000.000	80.000.000	15	20.000.000	4.000.000
Motor	2	24.000.000	48.000.000	10	5.000.000	4.300.000

1. Mesin pengaduk Penyusutan pertahun = $\frac{13.000.000 - 1.300.000}{10}$ = 1.170.000	2. Mesin rol press Penyusutan pertahun = $\frac{8.000.000 - 800.000}{10}$ = 720.000	3. Mesin potong Penyusutan pertahun = $\frac{12.000.000 - 1.200.000}{10}$ = 1.080.000	4. Mesin belah roti Penyusutan pertahun = $\frac{8.000.000 - 800.000}{10}$ = 720.000
5. Oven Penyusutan pertahun = $\frac{9.600.000 - 960.000}{10}$ = 864.000	6. Kompor gas Penyusutan pertahun = $\frac{1.350.000 - 150.000}{8}$ = 150.000	7. Kuali penggorengan Penyusutan pertahun = $\frac{100.000 - 50.000}{4}$ = 12.500	8. Keranjang Penyusutan pertahun = $\frac{3.000.000 - 0}{2}$ = 1.500.000
9. Bangunan Penyusutan pertahun = $\frac{45.000.000 - 15.000.000}{10}$ = 1.500.000	10. Mobil Penyusutan pertahun = $\frac{80.000.000 - 20.000.000}{10}$ = 4.000.000	11. Motor Penyusutan pertahun = $\frac{48.000.000 - 5.000.000}{10}$ = 4.300.000	

Lampiran 4. Grafik Titik Impas pada Usaha Roti Aceng periode Oktober 2012 hingga Desember 2012



Lampiran 5. Matriks Data Set Penelitian

No	Tujuan	Variabel/topik data	Indikator	Sumber data	Teknik pengambilan data	Analisa data
1.	Mendeskripsikan profil usaha roti "Aceng".	<p>1. Gambaran umum usaha</p> <p>2. Faktor SDM dan Peralatan</p> <p>3. Faktor manajemen produksi</p>	<p>1. Latar belakang pendirian usaha</p> <p>2. Sejarah pendirian usaha</p> <p>3. Lokasi usaha</p> <p>4. Izin usaha</p> <p>5. Struktur organisasi usaha</p> <p>1. Jumlah tenaga kerja</p> <p>2. Umur</p> <p>3. Lama bekerja</p> <p>4. Besar upah</p> <p>5. Pembagian tugas</p> <p>6. Peralatan yang digunakan</p> <p>7. Jumlah peralatan</p> <p>8. Umur ekonomis peralatan</p> <p>9. Harga beli peralatan</p> <p>1. Sistem pengadaan bahan baku</p> <p>2. Sistem kerja sama dalam pengadaan bahan baku</p> <p>3. Jenis bahan baku</p> <p>4. Periode pembelian bahan baku</p> <p>5. Proses produksi</p> <p>6. Jumlah produksi</p>	<p>Data primer</p> <p>1. Pemilik usaha</p> <p>2. Tenaga kerja</p>	Wawancara dengan informan kunci	deskriptif

2.	Menganalisis besarnya keuntungan dan titik impas usaha roti Aceng.	1. Analisa keuntungan 2. Analisa titik impas	1. Produksi yang dihasilkan 2. Harga jual 3. Penjualan 4. Biaya-biaya produksi, terdiri atas : biaya tetap dan biaya variabel. 1. Biaya tetap 2. Biaya variabel 3. Harga jual 4. Penerimaan	Data primer 1. Pemilik usaha 2. Tenaga kerja	Wawancara dengan informan kunci	kuantitatif
----	--	---	--	--	---------------------------------	-------------



PEMERINTAH KOTA PADANG DINAS KESEHATAN



Jl. Kesehatan Dadok Tunggul Hitam

Telp. (0751) 463905

Fax. (0751) 463904

SERTIFIKAT PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA

P - IRT No. 206137101964

Kepala Dinas Kesehatan Kota Padang memberikan Sertifikat kepada :

Nama Perusahaan : ACENG
Nama Pemilik : Syailendra
Alamat : Jl. Binuang Kampung Dalam RT. 002 RW. 001-
Kel. Binuang Kec. Pauh
Kota Padang
Jenis Produksi : Roti

Yang telah memenuhi persyaratan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. : HK.00.05.5.1.1640 tanggal 30 April 2003 yang diselenggarakan di :

Kota : Padang
Propinsi : Sumatera Barat
Pada tanggal : 22 dan 23 November 2011



Dr. Prisdawati A. Boer, MM
Pembina TK I

NIP.195902131989112001



PEMERINTAH KOTA PADANG
DINAS KESEHATAN



Jl. Kesehatan Dadok Tunggal Hitam

Telp. (0751) 463905
Fax. (0751) 463904

SERTIFIKAT PENYULUHAN KEAMANAN PANGAN

NOMOR : 964 / 13.71 / 11

Kepala Dinas Kesehatan Kota Padang memberikan Sertifikat kepada :

Nama : Syailendra
Alamat : Jl. Binuang Kampung Dalam RT. 002 RW. 001
Kel. Binuang Kec. Pauh
Kota Padang

Yang telah mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan dalam rangka Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) berdasarkan Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. : HK.00.05.5.1.1640 tanggal 30 April 2003 yang diselenggarakan di :

Kota : Padang
Propinsi : Sumatera Barat
Pada tanggal : 22 dan 23 November 2011



Drg. Frisdawati A. Boer, MM

Pembina TK I

NIP.195902131989112001